

Filet nila (*Tilapia sp*) beku— Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Jenis bahan baku	1
4 Bentuk bahan baku.....	1
5 Asal bahan baku	1
6 Mutu bahan baku	1
7 Penyimpananan bahan baku	1
Bibliografi	2



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas filet nila beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4103.2-1996 yang disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun dan mengikuti perkembangan teknologi pengolahan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 25 Nopember 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang perikanan No 31/2004 Tentang Perikanan
- 2 Undang-undang pangan No 7 tentang Pangan dan Gizi
- 3 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Filet nila beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku; mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku filet nila beku.

2 Istilah dan definisi

2.1

bahan baku filet nila beku

ikan nila segar yang mempunyai ukuran lebih besar atau sama dengan 500 g per ekor

3 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan nila merah (*Tilapia oreochromis*) dan nila hitam (*Tilapia nilotica*).

4 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa ikan nila segar utuh atau yang telah mengalami penyiangan.

5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu bahan baku

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran:

- a) Kenampakan : Utuh, mata cembung, sayatan daging putih cemerlang
- b) Bau : Segar spesifik jenis
- c) Tekstur : Padat, kompak dan elastis

7 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku yang terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut, disimpan dalam wadah yang baik, saniter dan tetap dipertahankan suhunya dengan menggunakan es sehingga suhu pusat produk maksimal 5°C.

Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, *Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id